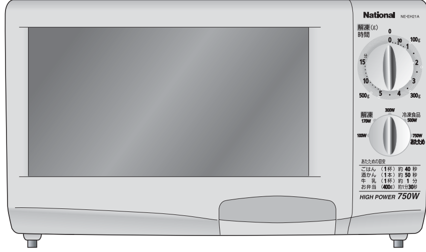
National



品番NE-S350Fは
本体のデザインが若干異なります。

取扱説明書

家庭用 電子レンジ

品番 NE-EH21A 品番 NE-S350F

保証書別添付

このたびはナショナル製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  特に「安全上のご注意」（2〜7ページ）はご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
  お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。
- ご使用中、異常を感じたら使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、販売店に点検をご相談ください。

1 安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、
財産への損害を未然に防止するため、
必ずお守りいただくことを、
次のように説明しています。

■**表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。**

	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■**お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。**
（下記は絵表示の一例です。）

	このような絵表示は、気を付けていただきたい「注意喚起」内容です。
	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。



危険

■**自分で絶対に分解・修理・改造を行わない**


分解禁止

感電・発火したり
異常動作してけがをする
ことがあります。

- 故障と思われるときは、販売店にご相談ください。

■**吸排気口や穴などにピンや針金などの金属物や異物、指を入れない**


禁止

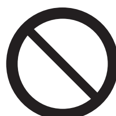
感電やけがをすることがあります。

- 異物が入った場合は、電源プラグをコンセントから抜き、販売店にご相談ください。



警告

■**電源コード・電源プラグを傷つけない**


禁止

加工する、高温部(排気口など)に近づける、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、束ねる、重いものを載せる、はさみ込むなどをすると、電源コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。

⚠警告

■定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う



他の器具と併用した分岐コンセントを使うと異常発熱して発火することがあります。

• 延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。

■電源プラグの刃・刃の取付面に付着したほこりはふき取る



ほこりが原因で発火するおそれがあります。

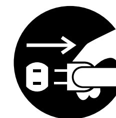
• プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■定格周波数で使用する



機器が破損して、火災の原因になります。
（定格表示は本体の右側面に貼ってあります。）

■本体のお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行う



電源プラグを抜く

感電・やけど・けがをすることがあります。

• 特にドアと本体が接する部分およびその付近はこまめにお手入れしてください。

■アースを確実に取り付ける



故障や漏電のときに、感電するおそれがあります。

アース線接続

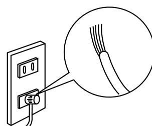
次の場合は、アース工事(電気工事士の有資格者がD種接地工事をする)をするよう法律で義務付けられています。

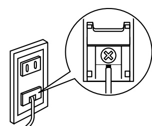
• **湿気の多い場所**
飲食店の厨房、土間、コンクリート床、酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所など。
• **水けのある場所**
（漏電しゃ断器も取り付ける）
鮮魚店、青果店の作業場で水を扱う所、水滴の飛び散る所、地下室など結露の起きやすい所など。

設置場所の変更やご転居の際には、必ず再度アースの取り付けを行ってください。

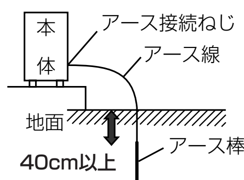
アースの取り付け方法

アース端子付きコンセントを使うときは
アース線の先端の皮を取り外し、アース端子に確実に固定してください。





アース端子付きコンセントがないときは
• 販売店または電気工事店にご相談ください。(本体価格には工事費は含まれていません。)
• アース棒(別売)をご使用ください。



ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。(法令で禁止されています)

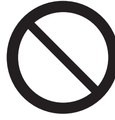
⚠警告

■電源プラグは根元まで確実に差し込む



差し込みが不完全な場合、感電や発熱による火災の原因になります。傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。

■調理中に電源プラグを抜き差ししない


禁止

感電や火災の原因になります。

- タイマーつまみを「0」にしてから、電源プラグを抜いてください。

■ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない


ぬれ手禁止

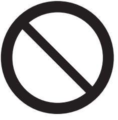
感電をすることがあります。

■子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない


禁止

やけど・感電・けがをすることがあります。

■水のかかるところや火気の近くで使用しない


禁止

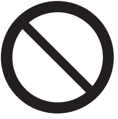
感電や漏電・火災の原因になります。

■吸気口・排気口をふさがない


禁止

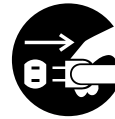
火災の原因になります。
ごみ・ほこりが付着したときはお手入れしてください。

■電源プラグを抜くときは電源コードを持って引き抜かない


禁止

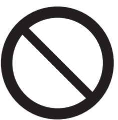
電源コードを持って引き抜くと感電・ショートして発火することがあります。

■長期間使用しないときは、電源プラグを抜く


電源プラグを抜く

絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因になります。

■ドアと本体が接する部分および、その近傍が損傷したときは、修理が完了するまで作動させない


禁止

電波漏れなどのおそれがあります。
修理は販売店にご依頼ください。

■ビンのふたや、せん(ねじ式のものなど)は、外して加熱する



外さないと容器が破裂してやけどやけがをすることがあります。

⚠注意

■不安定な場所に置かない


禁止

落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。特に置き台から本体がはみ出さないように設置してください。

■庫内の包装材は使用前に取り出す



焦げ・変形・発火のおそれがあります。

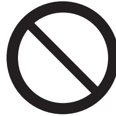
■卵を電子レンジで加熱するときは、必ず割りほぐす



破裂して、やけどやけがをすることがあります。

- ゆで卵（殻付・殻なし）のあたためもしないでください。

■庫内がカラのまま加熱しない


禁止

異常に高温になり、やけど・故障のおそれがあります。また、カラの容器も加熱しないでください。

■食器を取り出すとき、ラップを外すときなどは注意する


高温注意

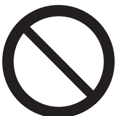
容器が熱くなっていたり、ラップを外すときに、蒸気が一気に出てやけどのおそれがあります。

■殻・膜のある食品は割れ目・切れ目を入れてから加熱する



ぎんなんなどは破裂して、やけどやけがをすることがあります。

■庫内やドアに油・食品カス・煮汁をつけたまま放置したり、加熱したりしない


禁止

発火・発煙・さびなどの原因になります。
・付着した場合は必ずふき取ってください。

■鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない

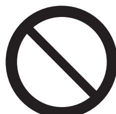

禁止

発火するおそれがあります。



注意

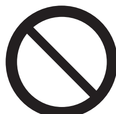
■食品は加熱しすぎない



禁止

発火・発煙のおそれがあります。
必ず様子を見ながら加熱してください。

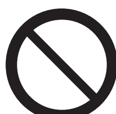
■ドアに無理な力を加えない



禁止

倒れてけがをしたり電波漏れの原因になります。

■ドアに物をはさんだまま使用しない



禁止

電波漏れによる障害が起こることがあります。

■衣類の乾燥など調理以外に使用しない



禁止

過熱・異常動作して発火・やけどをすることがあります。

■食品は加熱しすぎない



禁止

飲みもの(牛乳・お酒・コーヒー・水など)や生クリーム・油脂分の多い液体などは、加熱中や加熱後食品を取り出すときに突然飛び散り（突沸)、やけどのおそれがあります。
飲み物は加熱前にスプーンなどでかき混ぜてください。

■哺乳ビンやベビーフードのあたためは、仕上がり温度を確認する



仕上がり温度を確認しないと、乳幼児がやけどをするおそれがあります。

- 中味をかきまぜて温度を均一にしてから、仕上がり温度を確認してください。

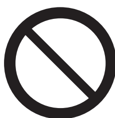
■調理中は、庫内を時々確認する



プラスチック容器などの燃えやすいものを使う場合は、加熱中に発煙・発火していないかを時々確認してください。

⚠注意

■庫内で食品が燃えたときは、ドアを開けない

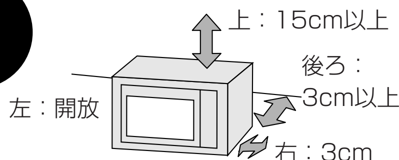

禁止

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

- 次の処置をしてください。
  ①ドアを閉めたまま タイマーつまみ を「0」にする。
  ②電源プラグを抜く。
  ③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
- 鎮火しない場合は、水か消火器で消火してください。
- そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

■壁などとの間はあけておく

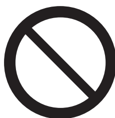




間をあけないと、壁などが過熱して発火することがあります。

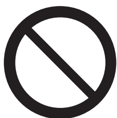
- 5面で囲まれたところには、設置しないでください。

■丸皿に衝撃を加えない


禁止

破損して、けがをするおそれがあります。
とくに食器の出し入れのとき丸皿のふちに当たらないようにしてください。

■本体の上に物を置かない


禁止

過熱して焦げたり、変形することがあります。

■本体が転倒、落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない

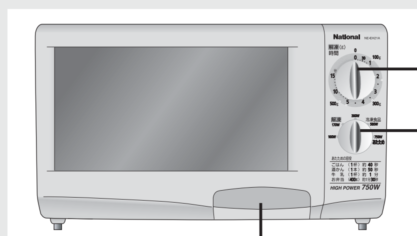

禁止

感電や電波漏れのおそれがあります。
販売店にご相談ください。

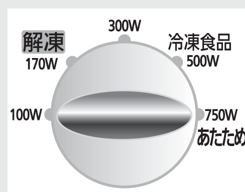
別売品の転倒防止器具
※地震対策としてもお使いください。
品番：　A195A-1K20
希望小売価格：　1,050円(税込み)
2007年7月現在

※庫内に回転台を置き、丸皿をセットして使いましょう。▶13ページ

1 食品を庫内丸皿の上に置く



2 出力切替えつまみを回し、いずれかに確実に合わせる。



例：あたため

■あたため（750W）

ごはん、おかずのあたために。加熱しすぎない様に様子を見ながら加熱してください。
（加熱時間一覧表 ▶11～12ページ）

あたためのコツ

- ラップをするときは容器のふちはぴったりと、食品部はゆったりとおおう。(破裂のおそれ)
  加熱後は、食品が変形するためすぐに外す。
- 容器が熱くなっているので、ふきんなどを使い、気を付けて取り出す。
- ごはんやカレー等を冷凍するときは、平たく均一に1人分ずつ包む。

■冷凍食品（500W）

市販の冷凍食品などのあたために。
食品の包装に記載されたワット数、時間を目安に加熱してください。

■300W

カチカチに凍ったアイスクリームを柔らかくしたり、チョコレートを溶かしたりするときや豆腐の水切りなどに。必ず様子を見ながら加熱してください。

■解凍（170W）

肉や魚の解凍に。ラップを外し、発泡スチロールのトレーのまま庫内丸皿の上へ置く。

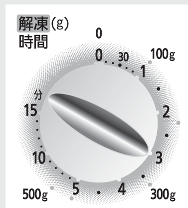
解凍・冷凍のコツ

- 冷凍庫から出したばかりのカチカチに凍ったものを解凍する。
- 材料は新鮮なものを1回分（200～300ｇ）ずつに分け、3cm以内に
  厚みをそろえて冷凍する。

■100W

解凍ができていないときの追加加熱に。

3 タイマーつまみを回し、時間またはグラムを合わせる



例：3分

- つまみを回すと加熱が始まります。
- 庫内灯が点灯し、丸皿が回転します。

4 “チーン”と鳴ったら、できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 食品を取り出してください。

※解凍が足りない場合は、「100W」で様子を見ながら加熱してください。

時間・グラムを合わせるときは

15分（または500ｇ）まで設定できます。短い時間に設定する場合は、2分（または200ｇ）以上までつまみを回し、戻して設定してください。
※解凍できる食品の分量は100～500ｇまで。
　つまみはその範囲外も回りますが上手にできません。

加熱をしないとき、または途中で加熱をやめたいときは

タイマーつまみは必ず「0」に合わせてください。
「0」に合わせることで電源が切れます。
食品を取り出したあと、「0」に合わせずにドアを閉めると、カラ焼き状態になります。
（やけど・故障のおそれがあります）

お願い

■弁当をあたためるときは必ずラップやふたを外し、調味料なども取り出す。
ラップやふたをしたまま加熱すると、仕上がりが悪くなり、ふたなどが変形するおそれがあります。
調味料は容器が破裂して、やけどやけがをするおそれがあります。

■缶詰・レトルト袋の食品は、容器に移す。
アルミ包装は加熱できません。

■金属容器・金ぐしなどは、使わない。
火花が飛び、故障の原因になります。

■テレビ・ラジオ・無線機器(無線LANなど）・アンテナ線などに近付けない。
画像の乱れ、雑音、通信エラーの原因になります。4m以上離してください。

3 使える容器・使えない容器

ガラス	**耐熱性がある**	○ **使えます** カラメルなどの高温になる料理は急熱、急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
ガラス	**耐熱性がない**	× **使えません** カットガラス、強化ガラスも使えません。
プラスチック	**耐熱性がある** （耐熱温度140℃以上）	○ **使えます** • 「電子レンジ使用可能」の表示のあるものをお使いください。ただし、ふたは熱に弱いものがあるため耐熱温度をご確認ください。 • 密封性の高いふたは使わないでください。 • 油脂、糖分の多い食品は高温になるため使えません。
プラスチック	**耐熱性がない** （耐熱温度140℃未満）	× **使えません** • 電波で変質するもの（ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など）も使えません。 • ただし「生ものの解凍」では発泡スチロール製トレーは使えます。
陶磁器・漆器	**陶器・磁器**	○ **使えます** ただし色絵や、ひび・金銀模様のある器は傷んだり、火花が飛んだりすることがあるので使えません。
陶磁器・漆器	**漆器**	× **使えません** 塗りがはげたり、ひび割れるおそれがあります。
金属	**アルミ・ホーロー などの金属容器**	× **使えません** • 金網や金ぐしなども火花が飛ぶので使えません。 • 電子レンジ専用の焦げ目付け皿（金属製）も使えません。
その他	**木・竹製品・紙製品**	× **使えません** 針金を使っているものは、燃えやすくなります。
その他	**ラップ** （耐熱温度140℃以上）	○ **使えます** ただし油分の多い料理は、高温になるため使えません。
その他	**アルミホイル**	× **使えません** ただし、肉や魚の解凍などで、部分的に電波を反射させて使うことがあります。

4 加熱時間一覧表

あたため に合わせます。

	メニュー名	分　量	加熱時間
あたため（室温・冷蔵庫から）	どんぶりもの	1人分（300〜400g）	約2分30秒〜3分
	カレー・シチュー	1人分（300g）	約3分〜3分30秒
	野菜の煮もの	1人分（150g）	約1分30秒
	しゅうまい	10個（150g）	約1分
	肉まん・あんまん	1個（80g）	約30秒
	冷ごはん	1杯（150g）	約40秒〜1分
	牛乳	1杯（200ml）	約1分〜1分30秒
	お酒	1本（180ml）	約40秒〜1分
	みそ汁	1杯（150ml）	約1分30秒
	ポタージュスープ	1杯（180ml）	約2分
	野菜いため	1人分（200g）	約2分30秒
	スパゲティ・焼きそば	1皿（250g）	約2分〜2分30秒
	焼き魚・ハンバーグ	1個（80g）	約40〜50秒
	いか・えびの天ぷら	3個（150g）	約20秒
	パン（バターロール）	1個（40g）	約10秒
	まんじゅう	1個（60g）	約10秒
あたため（冷凍もの）	ごはん（固まり）	1杯（150g）	約2〜3分
	カレー・シチュー	1人分（300g）	約7〜8分
	しゅうまい	10個（150g）	約2分30秒〜3分
	ピラフ	1人分（250g）	約3分〜3分30秒
	肉まん・あんまん	1個（80g）	約40秒〜1分
	肉だんご（甘酢あんかけ）	1袋（250g）	約3分30秒〜4分
	ハンバーグ	1個（100g）	約2分〜2分30秒
	ミックスベジタブル	100g	約1分30秒
野菜をゆでる	ほうれん草＊	200g	約1分30秒〜2分
	キャベツ	100g	約1分30秒
	グリーンアスパラガス＊	100g	約1分
	なす＊	100g	約1分30秒
	ブロッコリー＊	100g	約1分30秒
	かぼちゃ	200g	約2分30秒
	じゃがいも	1個（150g）	約2分30秒〜3分
	さつまいも	1本（200g）	約2分30秒
	にんじん	100g	約2分

＊加熱後、流水にさらして色止めしてください。

加熱のポイント	ラップ・ふた
	有
深めの容器に入れて、加熱途中と後に必ず混ぜる。 レトルト食品は、パッケージの加熱方法に従う。	
包装などを取り、深めの容器に入れる。	
容器にのせる。 あんまんは、あんの方が先に熱くなるので注意する。	
柔らかく仕上げたいときは水か酒をふる。	—
背の低い広口容器を使う。加熱前後に必ず混ぜる。	
容器は背の低い、ずんぐりとしたものを使う。 加熱前後に必ず混ぜる。	
加熱前後に必ず混ぜる。	
乾いている場合、加熱前にバターかサラダ油を加える。	
照り焼きは照りを出すために先にたれをぬる。	
重ならないように皿にのせて加熱。	
加熱後、時間がたつと固くなるので食べる直前に。	
ラップに包み、容器にのせて加熱。	有
深めの容器に入れて、加熱途中と後に必ず混ぜる。	
包装などを取り、水にくぐらせてから容器に入れ、加熱。	
加熱前、よくほぐし容器に入れる。加熱後必ず混ぜる。	
底の紙を取り、水にくぐらせてから容器に入れ加熱。	
深めの容器に入れて、加熱途中と後に必ず混ぜる。	
ソースは別にあたためる。	
加熱後、混ぜる。	
葉と茎を交互に重ね、ラップでぴったり包む。	有
水けを残し、ラップでぴったり包む。	
穂先と根元を交互にし、ラップでぴったり包む。	
大きさをそろえて切り、塩水につけておく。	
小房に分け、塩水につけておく。	
やや厚めに大きさをそろえて切る。	
加熱後、少し蒸らす。切って加熱するときは、 皮をむき大きさをそろえて切り、重ならないように 平らにラップで包む。	
いちょう切りのように薄く切る。 角切りのときは容器に入れ、ひたひたの水を加え、 ラップをして加熱する。	

野菜のゆでかた

ラップに包んで丸皿に直接のせて加熱する

葉菜

ほうれん草



果花菜

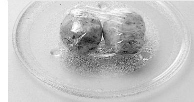
かぼちゃ



根菜

じゃがいも

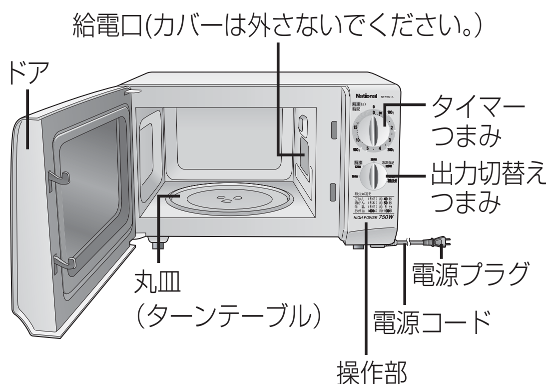
まるごと使うとき

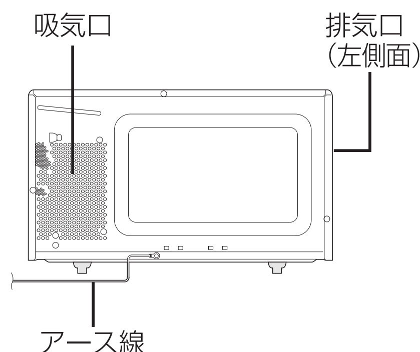


切って使うとき



5 各部の名前/付属品/お手入れ





外まわり・ドア

- ぬれた柔らかいふきんでふく。
  汚れがひどいときは、薄めた台所用洗剤(中性)をしみこませてふき取り、残った洗剤をふき取る。
- 吸気口についたほこりなどは乾いた布で定期的に取り除く。
  (性能を維持するため)

庫内

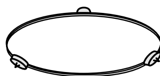
- 汚れたらぬれたふきんですぐふき取る。
  庫内底面は丸皿と回転台を外し、ふき取る。(コーヒーやソースはシミになる原因)
- 汚れがひどいときは台所用洗剤(中性)を薄めて布にしみ込ませ、ふき取る。

丸皿

使うたびにスポンジたわしで洗い、水分をふき取る。

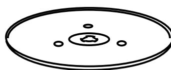
■付属品

回転台



常に庫内底面に置いて使います。
この上に丸皿をセットしてください。

★丸皿(ターンテーブル)



部品品番
A06015G10XN
回転台の上にセットしてください。

※付属品は販売店でお買い求めいただけます。
★印は松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。(▶下記参照)

松下グループのショッピングサイト「パナセンス」へは Pana Sense
http://www.sense.panasonic.co.jp

お願い

- 洗剤、食品カスをすき間や庫内底面軸部に入れないでください。故障の原因になります。
- シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤(アルカリ性)を使わないでください。
  傷、変形、変色の原因になります。

6 故障かな？

故障かな？と思われたときは、以下の項目に従って、調べてください。

症状		原因
まったく動かない	▶	● 停電していませんか？ ● 配電盤のブレーカーが切れていませんか？ ● 電源プラグが抜けていませんか？
丸皿が回転しない 回転ムラがある	▶	● 回転台・丸皿が正しくセットされていますか？ ● 食品（容器）が庫内の壁に触れていませんか？ ● 回転台のローラーに食品カスや油がついたままになっていませんか？ ● スタートのタイミングにより右または左に回転します。
スタートのとき音が大きい	▶	加熱始動音です。
使用中、カチッと音がする	▶	タイマーの動作音で、異常ではありません。
火花が出る	▶	● 金属容器やアルミホイルなどを使っていませんか？ ● 金粉、銀粉の飾りのある容器を使っていませんか？
加熱終了後、ドアを閉めたらスタートした	▶	タイマーつまみが「0」になっていますか？ →加熱終了後は、必ずタイマーつまみを「0」にしてください。
食品があたたまらない	▶	ドアがきっちりと閉まっていますか？ →再度きっちりと閉めてください。

7 保証とアフターサービス

よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は…まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日、販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間
ただし、マグネトロンは2年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

■補修用性能部品の保有期間

当社は、この電子レンジの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。
また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。
なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

■修理を依頼されるとき

14ページの表に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容	
品　　　名	電子レンジ
品　　　番	NE-EH21A／NE-S350F
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

- 保証期間中は
  保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

- 保証期間が過ぎているときは
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
  下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

- 修理料金の仕組み
  修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

  技術料は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

  部品代は、修理に使用した部品および補助材料代です。

  出張料は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

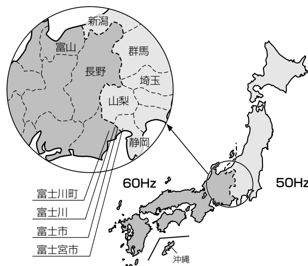
■転居されるときは

転居に伴い電源周波数が変わりますと、所定の性能が得られなかったり、故障の原因になりますので、次の部品の取り替えをお近くの販売店にご相談ください。
（高圧トランス、高圧コンデンサ、タイマー）

処置に必要な費用

	部品代	取替工料	アース工事費
保証期間内	無料	別料金	別料金
	※旧部品は引き換えとします。		
保証期間外	別料金		

50Hz地区と60Hz地区



静岡県での50Hzと60Hzの境界

- 50Hz地域
  富士市、富士宮市、富士郡芝川町以東
- 60Hz地域
  静岡市清水区、庵原郡富士川町、由比町以西

電源周波数は東日本では50Hz、西日本では60Hzです。

仕　様

品　番		NE-EH21A／NE-S350F
電子レンジ	消費電力	1.26kW
	高周波出力	750～100W相当
	発振周波数	2,450MHz
電　源		交流100V（50Hzまたは60Hz専用）
質　量（50Hz／60Hz）		13kg／12.5kg
寸　法	外　形	幅482mm×奥行364mm×高さ284mm
	庫　内	幅325mm×奥行330mm×高さ218mm （丸皿〈ターンテーブル〉 直径245mm）
消費電力量の目安		
区分名※		A（単機能レンジ）
電子レンジ機能の年間消費電力量		59kWh／年
年間待機時消費電力量		0kWh／年
年間消費電力量		59kWh／年

※区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容積の違いで分けています。
- 年間消費電力量（kWh／年）は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

愛情点検　長年ご使用の電子レンジの点検を！

このような症状はありませんか	• 電源コードやプラグが異常に熱くなる • 異常な臭いや音がする • ドアに著しいガタや変形がある • 触ると電気を感じる • その他の異常や故障がある	▶ このような症状のときは使用を中止し、故障や事故の防止のためコンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために記入されると便利です。）

お買い上げ日	年　月　日	品　番	
販売店名			
	☎　（　）		

松下電器産業株式会社　電子レンジビジネスユニット
〒639-1188　奈良県大和郡山市筒井町800

レシピなど、お役立ち情報を満載！ナショナルのホームページ
http://national.jp

F0003−1M00
HR0707−0
Printed in China